

楊桃外銷

前些日子楊桃盛產，每粒套袋的大型果實只值15元，小一點的是1堆5粒50元。顯然是果賤傷農，沒有外銷市場，產量一多只有1堆堆地賤賣了。

美國的Florida州及Hawaii州亦出產楊桃，卻不能運到東方人最多的California州銷售，只是爲了可能夾帶果蠅。日本更怕果蠅爲害，使得台灣的柑桔亦因此而遭遇困難。

美國農業研究院在1989年研發成功簡易而不需用農藥的消滅果蠅的方法：只要將楊桃放在34°F的冷藏庫中12天，就可以將果蠅及卵、蛹全部殺死。1995年已有Florida的楊桃輸到加州。日本亦在去（1996）年年初核准用此種殺蟲處理的楊桃輸入，如果台灣的楊桃以及柑桔使用冷藏殺蟲法消滅果蠅後，亦能輸往日本，相信必能提高農民的

收益。

如有冷藏殺蟲的技術問題，可連絡：

Dr. Walter P. Gould
USDA-ARS Subtropical
Horticulture Research St.

Miami Florida

電話 305-238-9321（資料來源：Agriculture Research Dec, 1995.）

註：楊桃，又稱羊桃，學名是 *Averrhoa caramibola*，原產馬來亞。中國古稱五稜子或五斂子，因爲果實5瓣而得名。全株各部份都有不同藥效，通常以果實有生津止渴去風熱之效而作成楊桃汁銷售。



■楊桃評選。

同樣都是麥類，用途卻有分別：小麥是人吃的，燕麥是餵馬的，大麥是豬雞的飼料以及做啤酒的。自從發現餵大麥的豬及肉雞的體內膽固醇降低了之後，美國農業部研究院ARS的化學家Burger以及Wisconsin大學的Elson與Qureshi等人，從大麥與燕麥的麩皮中都分離出Tocotrienol，這種化學物質能抑制脊椎動物體內膽固醇的生成，於是大麥與燕麥就從馬槽豬舍中，一躍

大麥與燕麥

而成爲人類的健康食品。

燕麥在前年已被推崇爲富含可溶性纖維素beta葡聚糖而能降低血液中的低密度膽固醇，於是市面上從老牌的桂格麥片到嬰兒食品中都是馬糧——燕麥。現在又發現大麥中亦有beta葡聚糖，身價更提高了。

雖然啤酒是用大麥釀造的，可惜的是那2種降低膽固醇的化學成分卻都留在啤酒渣中餵牛餵馬去了，不然，對酒徒而言，豈不是多了一項喝啤酒的好理由嗎？（資料來源：Agriculture Research Feb, 1996）